



**LE PETIT VERSAILLES DES ARDENNES**  
Logé dans un écrin de verdure, au coeur de vastes forêts, le Manoir décline un luxe élégant et discret.

## LE MANOIR DE LÉBIOLES AUX PORTES DU PRINTEMPS

*A peine arrivé à destination, le nouveau chef Laurent Léveillé semble heureux comme Ulysse. Après un long voyage initiatique à travers toute l'Europe, il suggère une cuisine concentrée de saveurs et d'émotions en suivant le fil rouge du terroir. Un nouveau chapitre pour la table du manoir qui pourrait enfin se voir propulsée parmi les nouvelles étoiles.*

PAR PHILIPPE FIÉVET

**A** 38 ans, voilà un chef d'origine picarde qui peut se targuer d'avoir vu du pays. Après avoir fait ses classes au Manoir de Chantilly et au château de Montvillagenne, le voilà qui arpente les grands établissements de France et de Navarre. La plume à la toque, il s'accorde une halte de trois ans à la Grange de Belle-Eglise, l'une des meilleures tables de l'Oise. Toujours avide de connaissances, il enrichit ensuite son répertoire dans les cuisines des palaces, du Hilton au Ritz aux côtés de Jean-François Girardin. Il traverse la Manche pour une aventure londonienne qui le tiendra plusieurs années en haleine, du Hilton au Gavroche avant de mettre le cap sur Dublin, aux côtés de la star doublement étoilée Patrick Guilbaud. Enfin, Laurent Léveillé passe le Rhin, travaille en Allemagne avant d'être véritablement subjugué par nos forêts, surtout celles qui se déploient à partir du Manoir de Lébioles, justement surnommé « *Le petit Versailles des Ardennes* ». Une nouvelle vie commence, avec toutes les ambitions qu'on peut imaginer de la part d'un chef affichant un tel palmarès.

### GIBIER ET PRODUITS MAISON

Le voilà donc en action au Manoir où le nouveau chef mise, ni plus ni moins, sur l'excellence. Celle-ci prend des atours de terroir, non seulement à la lumière des fromages locaux, des truites Fario d'Ondeval ou de ces herbes sauvages dont les Ardennes sont si prolifiques, mais aussi de produits de la chasse prélevés sur les terres mêmes du domaine. Tiré sur place, le gibier, contrôlé par la Fagnarde, est donc un pur produit maison comme peuvent encore le prétendre très peu d'établissements en Belgique. Mais après un hiver si rigoureux, l'aspiration n'est plus aux belles flambées ! Et comme chacun d'entre nous caresse des envies de soleil et de nature en éveil, en attendant les cèpes et les girolles de l'été, le chef nous en met plein la vue avec des envolées printanières dignes des plus savoureux après-midi d'un faune.

### FEU D'ARTIFICES

Parmi un répertoire aussi vibrant qu'appétissant, on retiendra sa raviole d'escargots de petits gris de Namur sous une émulsion obtenue à partir des premières pousses d'ail des ours et sur une touche croustillante de biscuit d'orties. Visuellement superbe, sa présentation illustre la volonté de son auteur de cibler le feu d'artifices, un bouquet de saveurs et d'émotions que confirme son thon rouge mi-cuit mariné au

### ODE AUX BEAUX JOURS.

*Pour saluer le printemps, cette belle composition assemble un duo de selle et carré d'agneau pyrénéen joliment serti d'une garniture printanière et de son jus d'agneau parfumé au romarin.*



### UN NOUVEAU CHEF PLEIN DE PROMESSES

*Après de multiples pérégrinations dans de grandes maisons, Laurent Léveillé pose ses bagages au Manoir de Lébioles*

miso et roulé dans deux sésames torréfiés ; l'assiette scintille au soleil levant avec une glace à l'avocat et au nikka, un whisky japonais. On est plus que jamais à la lisière du printemps avec cette douceur chocolatée parfumée aux pétales de roses qui ont été au préalable pochés dans un sirop de bouleau. Impossible de faire plus local : les bouleaux de la propriété ont en effet été mis à contribution puisqu'on en récolte la sève printanière avant de la clarifier, la filtrer et la pasteuriser. Il faut savoir que le bouleau est l'une des essences familière du Manoir et que le terme 'Lébioles' signifie justement 'bouleau' dans la région. Une région qui ne manque pas de sel ni de talents, celui du chef étant renforcé par le travail attentif de la sommelière Stéphanie Noël. Avec sa table si remarquablement mise en lumière, son Spa, ses suites et ses chambres de rêve, le manoir de Lébioles invite à un bain de jouvence printanier, aux sources même du plaisir, loin du monde, et en toute félicité.

*Manoir de Lébioles Domaine de Lébioles 1/5 4900 Spa (Creppe)*

*Tél.: 087 79 19 00 Fax: 087 79 19 99*

*manoir@manoirdelebioles.com*

*Menu lunch 2 ou 3 services (42 et 48 €), menu 4 services au soir (72 €) et grand menu dégustation 6 services (89 et 95 €)*

